



<https://latribunelibre.com/emploi/cuisinier-rd-f-h>

## Cuisinier R&D F/H

### Description

Rejoignez une société d'un groupe agro-alimentaire leader, solide et en pleine croissance !

**Nous recherchons pour la société Marie Surgelés – site d'Airvault, notre Cuisinier R&D H/F.**

Rattaché(e) au Chef de projet R&D vous aurez pour missions :

- Mettre au point de nouveaux produits dans le cadre des projets de développement « plats cuisinés », sur les réseaux RHF, GMS (MDD /marque Marie) et export, dans le cadre d'appels d'offre ou de propositions spontanées
- Assurer la formulation des recettes en intégrant les contraintes de cible produit, ingrédients, emballage, process, coûts, délais et conformité avec les exigences du client
- Participer à la phase d'industrialisation des recettes
- Gérer son planning de travail en fonction des priorités définies avec son supérieur et dans le respect des plannings de développement fixés pour chaque projet
- Piloter et animer les dégustations des produits qu'il développe, apporter son expertise culinaire et donner ses recommandations
- Participer à des représentations en interne, chez des clients ou sur des salons en mettant en valeur la qualité des produits proposés
- Définir les besoins et les fonctionnalités des nouvelles matières premières nécessaires et déclencher les recherches
- Formaliser son évaluation sur les matières premières reçues en échantillon et suggérer des axes d'optimisation en prenant compte des contraintes achats dans le développement des recettes
- Assister l'opérateur industriel lors des essais industriels, préséries ou lancement de nouveaux produits.
- Réaliser un reporting régulier de l'ensemble des projets sur lesquels vous intervenez dans le respect des politiques d'entreprise, de la législation en vigueur, et d'une stricte confidentialité.

### Qualifications

Issu d'une formation en cuisine , vous avez une expérience récente en cuisine ou sans formation vous êtes passionné de cuisine ?

Vous maîtrisez les outils informatiques ( Word,Excel) ?

Une formation de type DRACI et/ou la connaissance du milieu agroalimentaire serait un plus.

Reconnu(e) pour votre rigueur et votre capacité d'analyse, vous travaillez avec méthode dans un environnement exigeant.

### Organisme employeur

MARIE SURGELES AIRVAULT

### Type de poste

Temps plein

### Secteur

FABRICATION DE PLATS PRÉPARÉS

### Lieu du poste

79005, AIRVAULT, AIRVAULT, France

### Date de publication

16 janvier 2026 à 12:02

### Valide jusqu'au

15.02.2026

Vous appréciez le travail en équipe et savez faire preuve de persuasion pour accompagner les projets R&D

Orienté(e) résultats et satisfaction client, vous êtes créatif(ve) adaptable et force de proposition.

Vous partagez les valeurs portées par LDC : Travail, Innovation, Responsabilité, Respect, Performance et SimPLICITÉ ?

**Rejoignez-nous ! [www.ldc.fr](http://www.ldc.fr)**

La rémunération proposée pour ce poste se compose :

- Un salaire fixe
- Prime annuelle conventionnelle
- Prime objectif
- Ticket restaurant,
- Mutuelle, prévoyance,
- Accord de participation et d'intéressement
- Plan d'épargne groupe